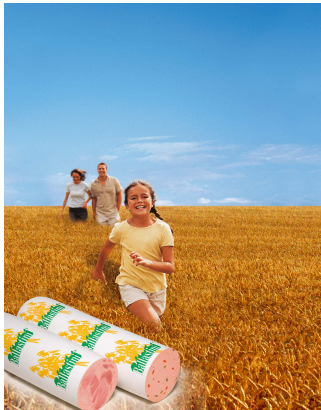


PR-Text "Gewürze und Zusatzstoffe im afz-journal"

**afz-Journal, Ausgabe 1-2/2006, Erscheinungstermin:
8. Februar 2006**

Lay Gewürze OHG



Köstlichkeiten voll im Trend – von Lay.

Geschmack als Philosophie.

Seit mehr als 85 Jahren wird Lay dem hohen Anspruch seiner Kunden durch ein umfangreiches und qualitativ perfektes Sortiment gerecht. Beste Kräuter, Gewürze und Convenience-Produkte sowie ein Vielzahl herausragender Serviceleistungen garantieren den Erfolg unserer Partner in der professionellen Gastronomie und im Fleischerhandwerk. Die Devise dabei heißt „Agieren statt reagieren“ und aktuellen Trends immer einen Schritt voraus zu sein. So ist Lay gleichermaßen für Lebensmittelhersteller, Gastronomie und Großküchen ein verlässlicher Partner, ideenreicher Entwickler und individueller Problemlöser.

Ballaststoffe sind ein wertvoller Bestandteil unserer Ernährung und spielen eine wichtige Rolle für unser Wohlbefinden. Da sie normalerweise in Fleisch- und Wurst-Erzeugnissen nicht zu finden sind, haben wir eine richtungsweisende Innovation entwickelt, mit denen sich eine Vielzahl von Produkten zu echten Wellness-Rennern verwandeln lassen: Ballastini® - die ausgewogene Ballaststoff-Mischung von Lay.

Der schnelle Weg zu ballaststoffreichem Genuss. Die Herstellung von Ballaststoff-angereicherten Wurstprodukten fügt sich ohne großen zusätzlichen Aufwand problemlos in den gewohnten Produktionsablauf ein. Einfach die

gewünschte Menge ***BALLASTINI®*** mit der entsprechenden Menge Eiswasser anschlemmen und vor dem Fertigmischen zugeben bzw. bei Jagdwurst das Gelee nach dem Wolfen mit den Zutaten im Tumbler unter Vakuum auf Bindung mischen.

Somit bieten Sie Ihren Kunden auf einfachem Wege einen **doppelten Nutzen**: Zum einen den **köstlichen-herzhaften Genuss hochwertiger Erzeugnisse** sowie zum anderen die Gewissheit, mit Ihren neuen Ballaststoff-angereicherten Wurst-Produkten einen **wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung zu erhalten**.

Eine angenehme Mischung aus verschiedenen Wellness-Kräutern komplettiert diesen Trend. Besonders eignet sich diese Produkt für unsere neue Wurstspezialität ***Wellness-Bratwurst***.